

Habanos zeigt die Hauptkriterien bei der Auswahl eines Habano

HAVANNA, 11. March 2019/PRNewswire/ --

[Das XXI. Habanos Festival](#) fand vor kurzem vom 18. bis zum 22. Februar in Havanna, Kuba, statt. Vor diesem Hintergrund wollen Habanos nun die Hauptkriterien bei der Auswahl einer Habano-Zigarre präsentieren. Die Co-Presidents von Habanos, S.A., dem weltweit führenden Unternehmen für die Vermarktung dieser hochwertigen Zigarren mit seinen 27 Marken, glauben, dass die zur Verfügung stehende Zeit zweifellos das wichtigste Kriterium bei der Auswahl eines Habano, einer der weltweit hochwertigsten Zigarren, darstellt.

Für die Multimedia-Pressemitteilung klicken Sie bitte auf: <https://www.multivu.com/players/uk/8509551-habanos-reveal-criteria-choosing-habano/>

Nach Inocente Núñez, Co-President von Habanos S.A., gibt es „zwei wichtige Aspekte“ bei der Auswahl eines Habano, „die verfügbare Zeit haben und die Tageszeit, zu der wir ihn genießen wollen.“ Der Zeitraum kann zwischen 20 Minuten bis zu einer Stunde und 20 Minuten liegen.

Das Aroma eines Habano und der Vitola

Wenn die Zeitspanne festgelegt ist, kommt ein sehr persönlicher Aspekt ins Spiel – die Auswahl des Aromas. Es gibt fünf Aroma-Bereiche: Mild, Mild-Medium, Medium, Medium-Stark und Stark.

Bei der Auswahl eines Habano sollten Verbraucher auch an andere Merkmale denken wie ihre Maße, mit eingeschlossen in der Vitola. „Dies bezieht sich auf die Form des Habano, ihre Länge, und das, was wir als das Ringmaß bezeichnen, also der Durchmesser der Zigarre,“ so Núñez.

Die Bedeutung des Anzündungsrituals

Das Anzündungsritual ist sehr wichtig, um den Habano anschließend zu genießen. Die Co-Presidents von Habanos, S.A., Inocente Núñez und Luis Sánchez-Harguindey empfehlen, den Habano mit einem Zedernholzstäbchen anzuzünden, „da dieses zusätzlich ein fantastisches Aroma und Duft verleiht.“ Darüber hinaus „müssen Sie ihn stets sehr sorgfältig von der Außenseite her anzünden, um ein Qualmen bei dem Habano zu vermeiden“, betont Alexis Menéndez, Havannas Cohiba Atmosphäre Habanosommelier.

Einmal angezündet, ist der Habano sehr vielseitig und kann mit alkoholischen Getränken wie Rum, Bier, einem guten Wein, Tee, Kaffee oder heißer Schokolade kombiniert werden.

Für weitere Informationen: <http://www.habanos.com>

Young & Rubicam:
Carla Lladó
Tel: +34-669-54-69-09
press.habanos@yr.com

(Foto: https://mma.prnewswire.com/media/832870/HABANOS_SA.jpg)

Quelle: HABANOS SA